



Ölz Sandwich Toast

Blini mit Steinpilz-Rahmsauce



Zutaten

7 Scheiben Ölz Sandwich Toast, in kleine Würfel geschnitten

6 EL Sauerrahm

4 Bio-Eigelb

4 Bio-Eiklar

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

1 1/2 EL geschnittene Petersilie

etwas geschnittener Liebstöckl

STEINZPILZ-RAHMSAUCE:

1 kg kleine Steinpilze (wahlweise 1kg gemischte Pilze)

60 g Zwiebel, klein gewürfelt

1/4 l Rindsuppe

1 Becher Sauerrahm

Salz

Pfeffer

Petersilie

etwas Butter zum Anbraten

Zubereitungszeit

15 min

1. Sauerrahm, Eigelb, Gewürze sowie Kräuter vermischen und danach die Toastwürfel darunterheben.
2. Anschließend den Eischnee separat schlagen und vorsichtig unter die vorbereitete Masse ziehen.
3. Nun mit einem Esslöffel Plätzchen portionieren (Durchmesser ca. 5 cm) und in Butterschmalz (funktioniert am besten in einer beschichteten Pfanne) beidseitig goldbraun backen.
4. Für die Rahmsauce Pilze gründlich waschen und klein schneiden, etwas Zwiebel in 2 EL Butter angehen lassen, geschnittene Pilze dazugeben und kurz dünsten, mit etwas Rindsuppe ablöschen und den mit etwas Wasser angerührten Rahm einrühren, mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

Tipp:

"Die Ölz Sandwich Toast Blinis schmecken auch ausgezeichnet zu Wildragouts oder zu einem frischen Salat."